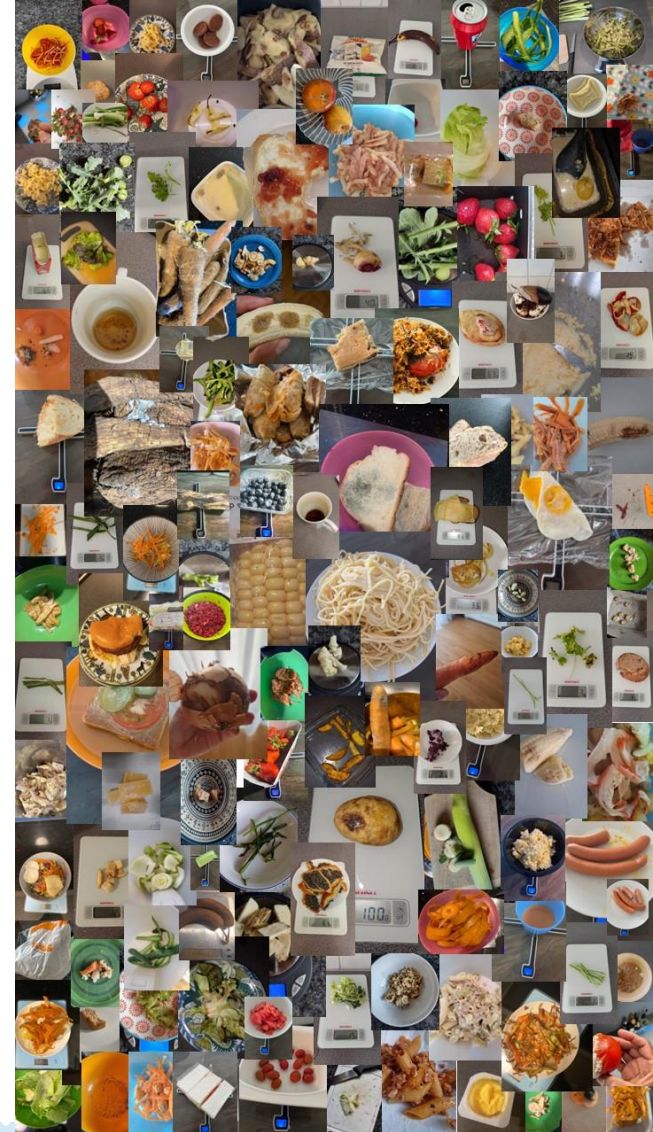


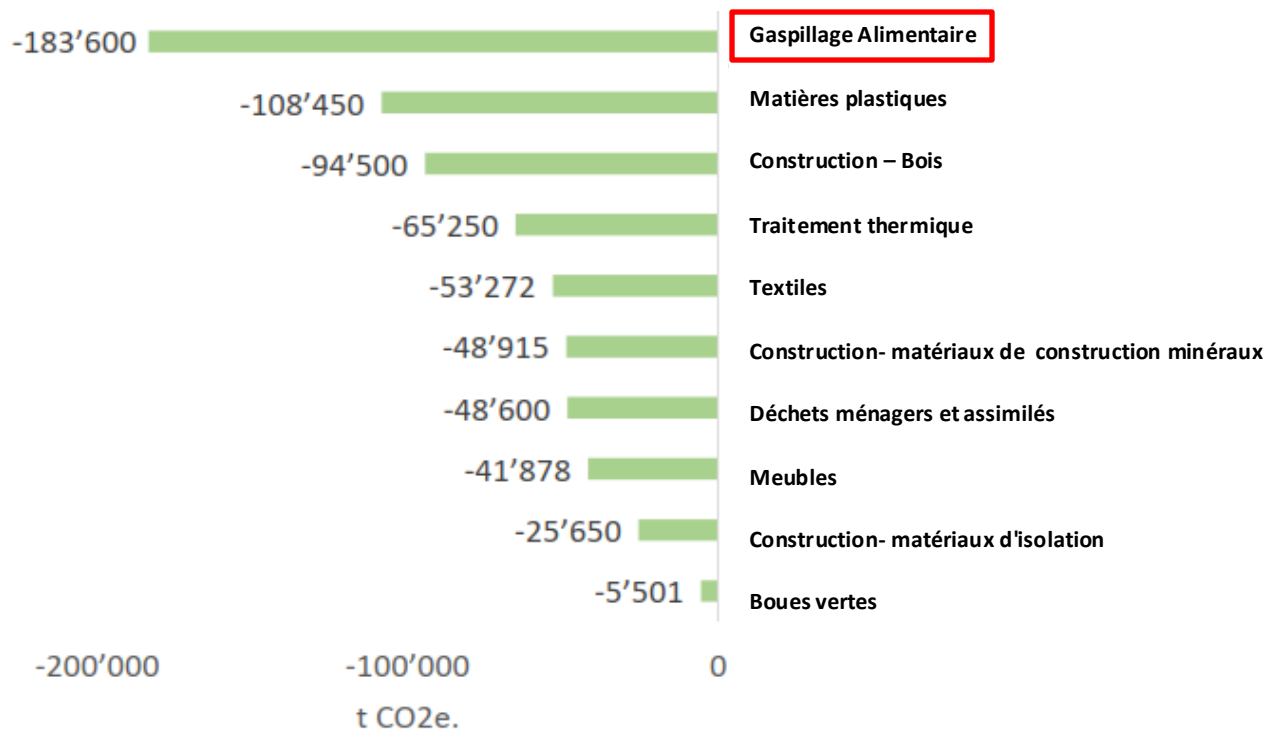
Déchets alimentaires - Exemple du canton d'Argovie

Focus group : Réduction des pertes
alimentaires - Quels sont les leviers dont
disposent les cantons ?

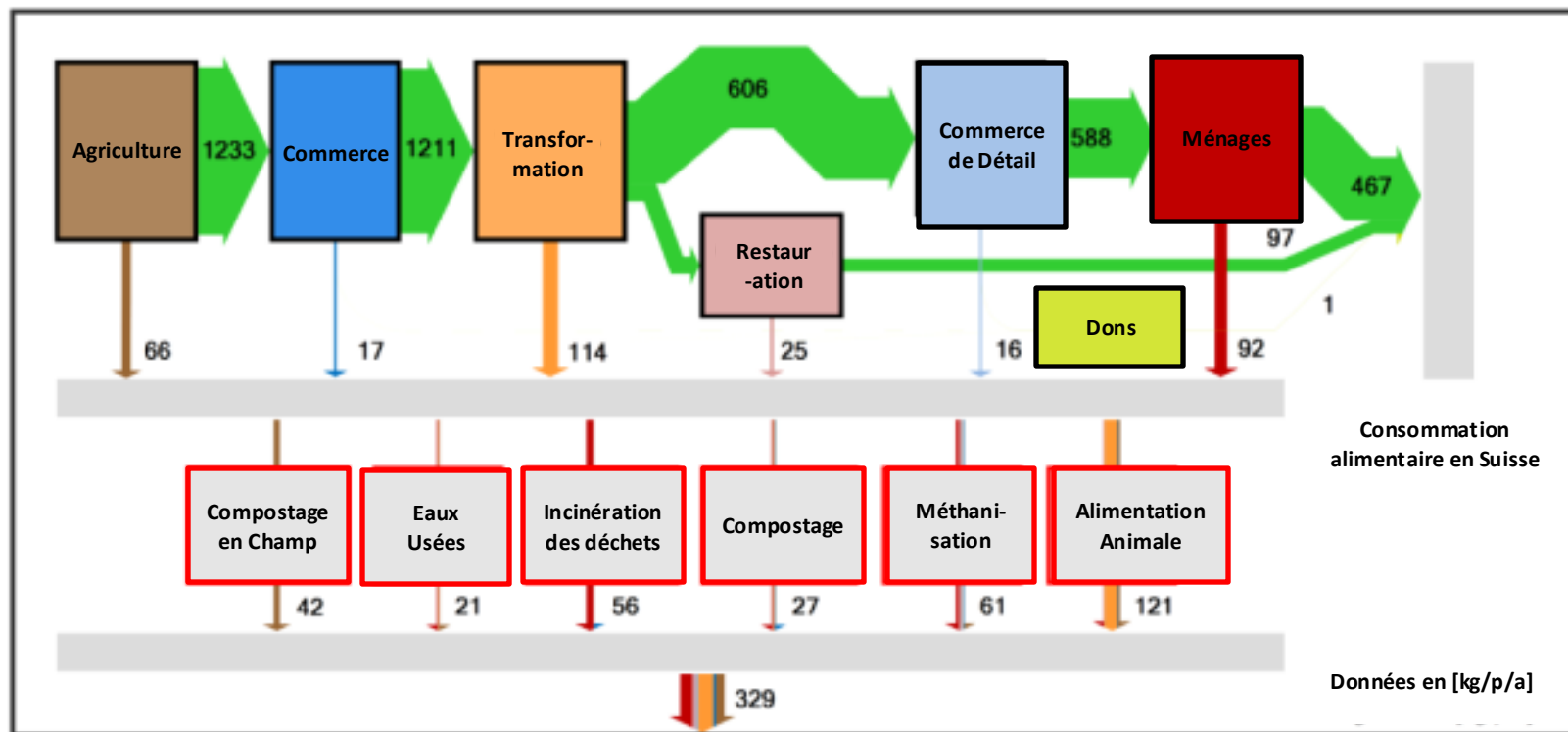


Le potentiel de promotion de l'économie circulaire

Potentiel de réduction en t CO₂-eq / an à l'horizon 2032/2035 dans le canton d'Argovie



Optimisation tout au long de la chaîne de création de valeur



Pertes le long de la chaîne de production alimentaire en kg/p/a (Beretta and Hellweg 2019) pour la Suisse

Mesures et potentiels de réduction

Haushalte

82'620

Bildung, Grund- und Mittelschule (Fokus Konsumentenverhalten, Hauswirtschaft)

Sensibilisierungsaktionen (Kampagnen, ...)

Produktinformationen (digitale Lösungen auch kurzfristig umsetzbar)

Gastronomie

25'704

Beschaffung mehr Angebots-orientiert (saisonal) und Verwertung von nicht-normkonformen Gemüsen sowie Fleischprodukten mit mangelhafter Nachfrage (Innereien, Suppenhühner...)

Buffet- und Speisereste beim Gast vermeiden (z.B. kleinere Portionen, kleinere Teller, Ausgabe auf Bestellung gegen Buffetende, Resten-Box...)

Vermeiden von Zubereitungsverlusten und Überschüssen in der Küche

Rahmenbedingungen für kantonal und kommunal geführte Grossküchen

Aus- und Weiterbildungsangebote für Personal

Landwirtschaft, Handel und Verarbeitung

75'276

Landwirtschaft/Handel/Verarbeitung/Gastronomie: Verwertung von Überschüssen und von Produkten, die wegen Normen als Frischware im Detailhandel nicht verkaufbar sind

Handel: Angebots-orientierte Beschaffung

Handel: Kunden nicht incentivieren mehr zu kaufen als sie brauchen (Ausgestaltung des Sortiments, Sensibilisierung am Point of Sales, Packungsgrößen, Aktionen...)

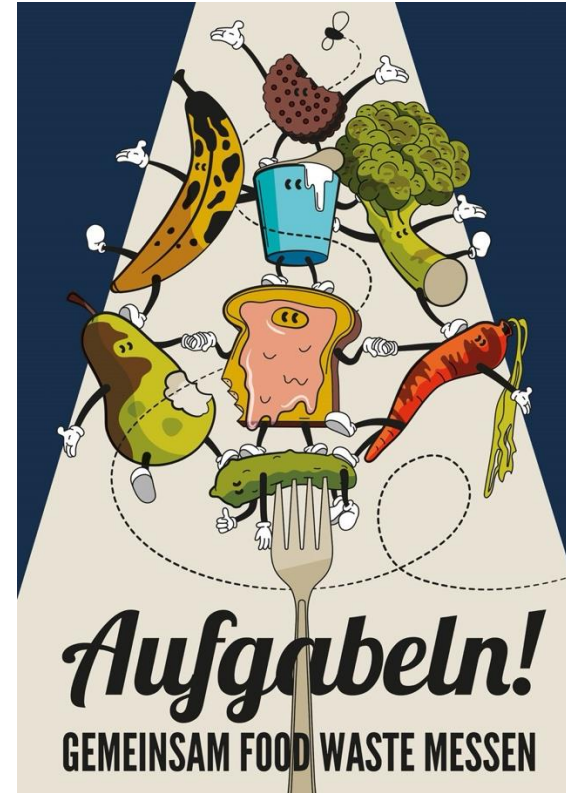
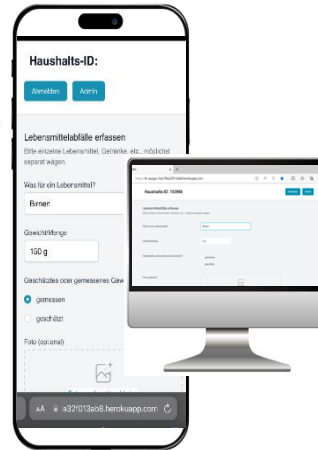
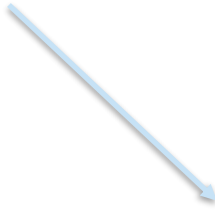
Verteilung und Spenden überschüssiger Lebensmittel an hilfsbedürftige Organisationen

Reduzierter Verkauf (z.B. Too Good To Go, Ässbar, eigene Regale mit Brot vom Vortag und Produkten über dem MHD) und Verteilung von Überschüssen (z.B. an Mitarbeitende, Foodsharing...)

Potentiel total de réduction (t CO₂-eq), horizon 2030/32

Tableau adapté pour le canton AG sur la base de Baier et al. 2020

Projet participatif sur le gaspillage alimentaire : « Ramassons! Mesurons ensemble le gaspillage alimentaire »



2023 : Projet pilote dans 2 communes

2024 : Poursuite du projet dans 5 autres communes



2023



Plage de valeurs : 0 – 168 kg

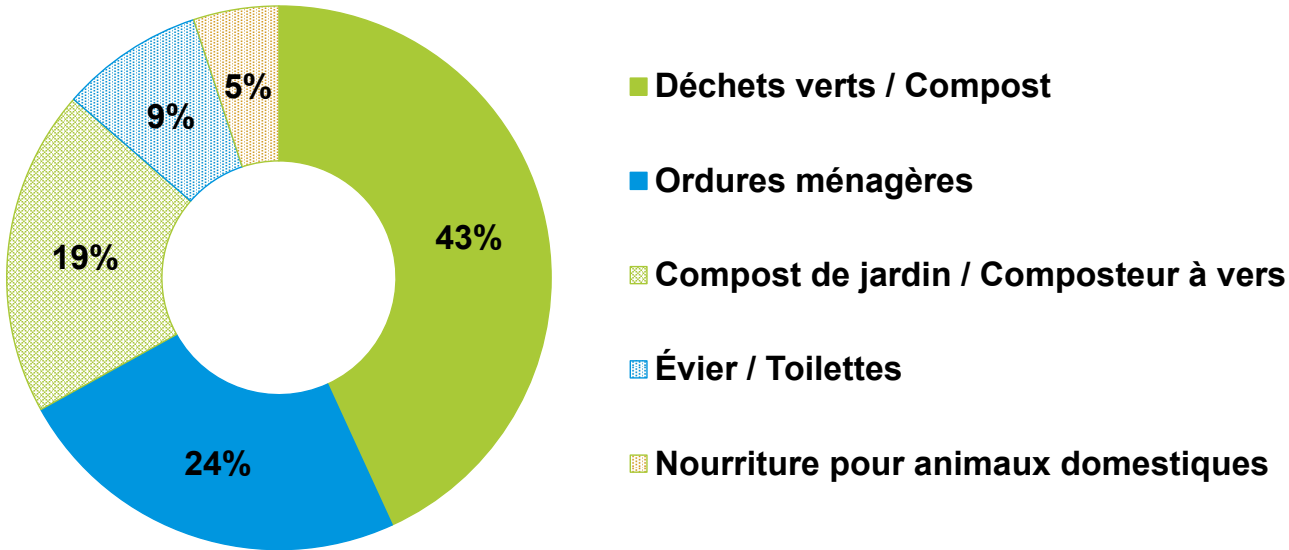


2024



Plage de valeurs : 2 – 99 kg

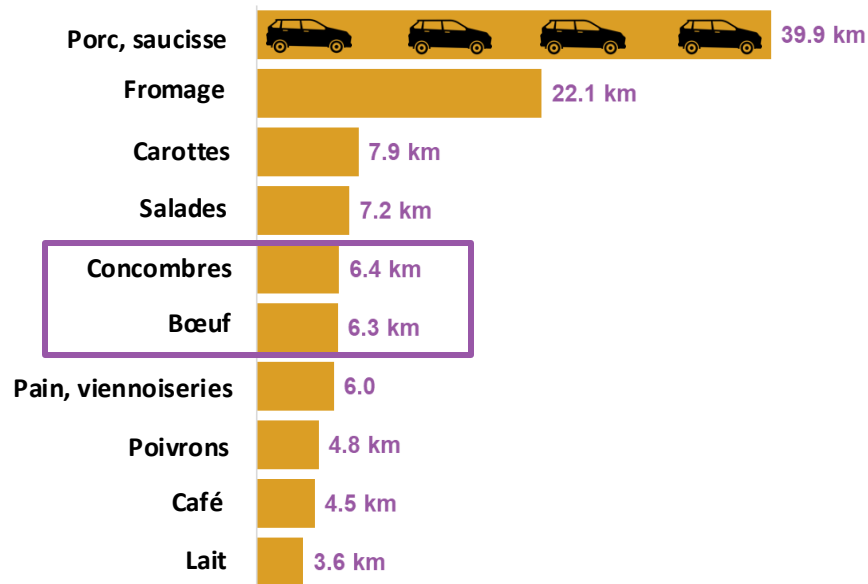
Où les aliments ont-ils été jetés ?



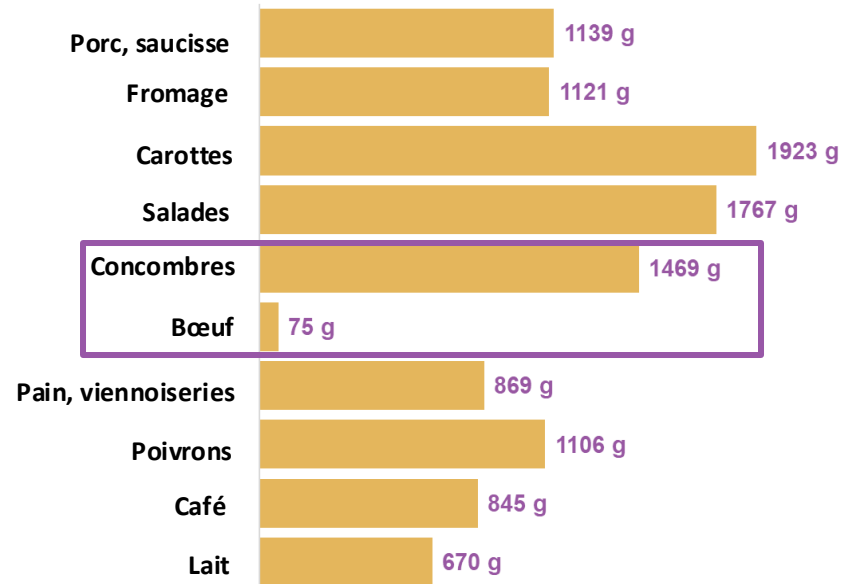
Pourcentage total des déchets alimentaires

Quel est l'impact environnemental des aliments jetés ?

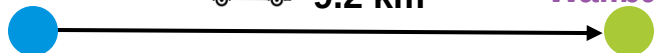
Impact environnemental converti en km de trajets en voiture



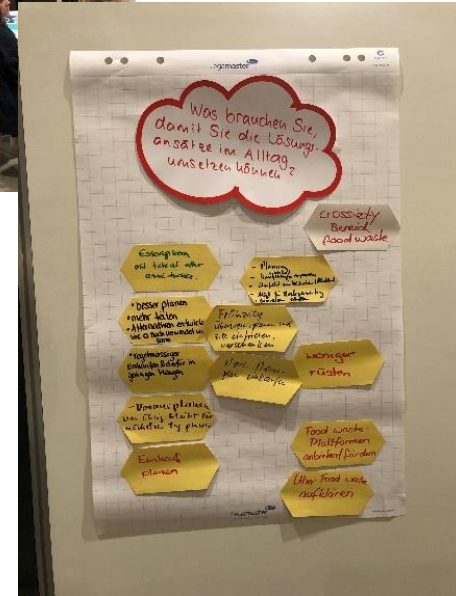
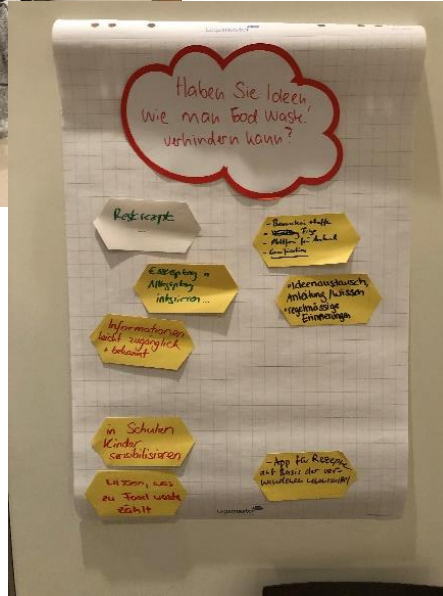
Quantité (en g)



Rheinfelden 9.2 km Wallbach



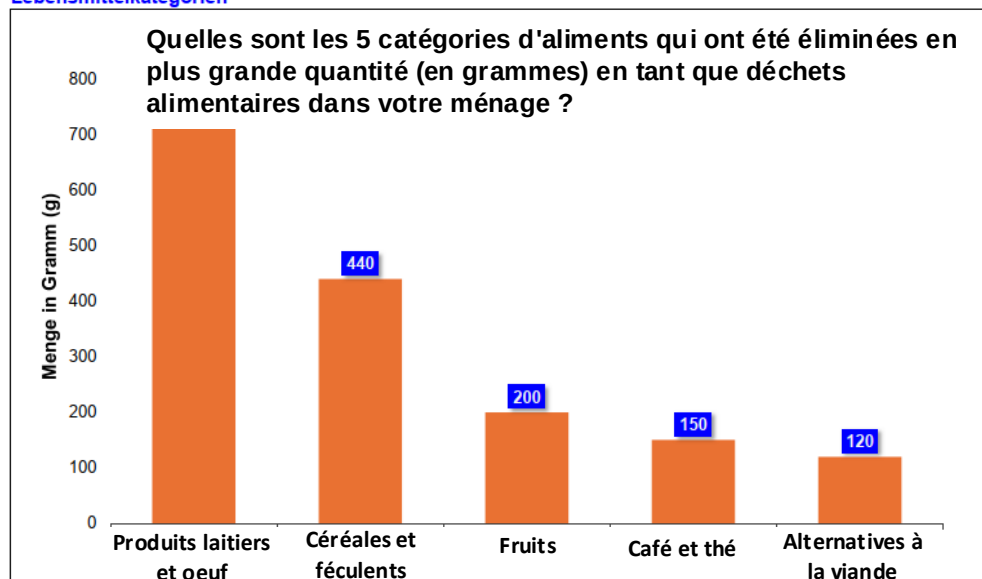
Cérémonie de clôture avec les participants



Rapport budgétaire individuel et livre de recettes économiques

Food Waste Haushaltsreport für Haushalt

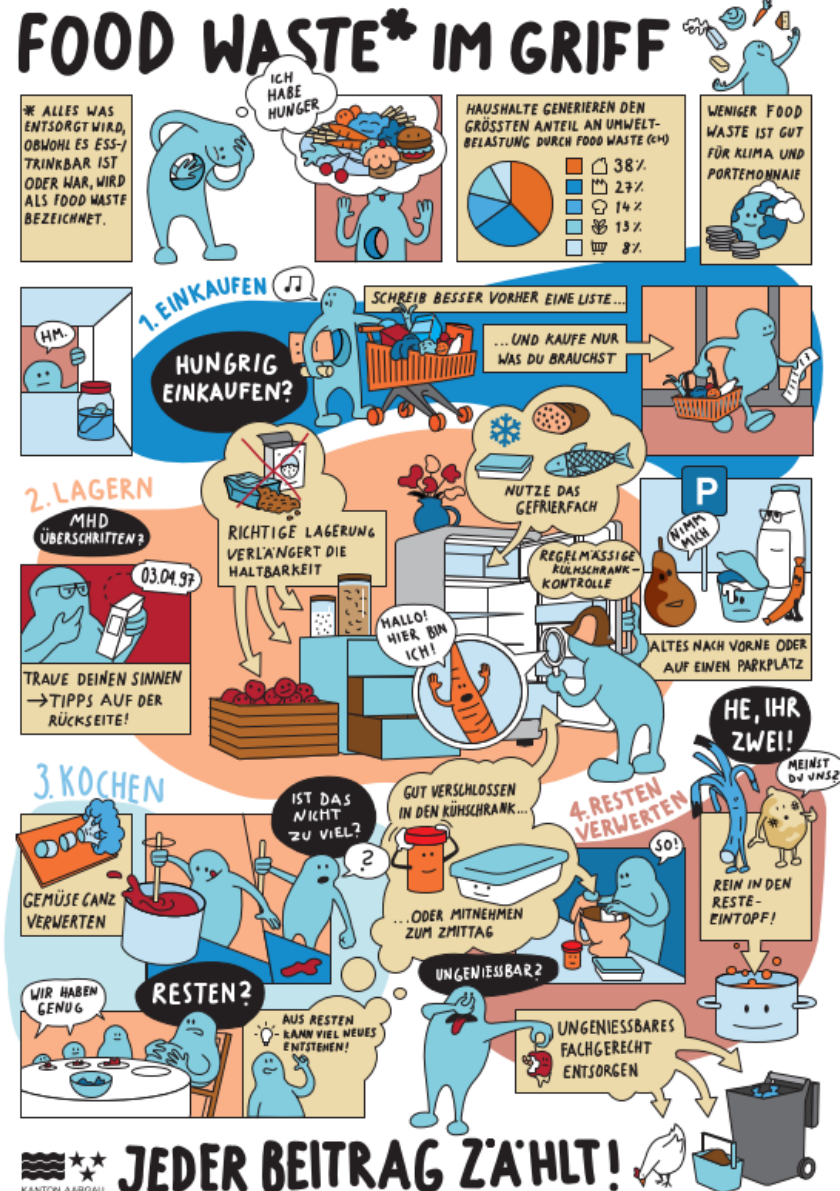
Lebensmittelkategorien



Aufgabeln! 

 
KANTON AARGAU citizen science & innovation communication

Guide basé sur les contributions des participants



Questions?

- > **Service du développement durable**

Section paysage et eau

Département des constructions, des transports et de l'environnement

Canton d'Argovie

- > Franziska Ruef

Cheffe de projet développement durable et climat

062 835 34 81

franziska.ruef@ag.ch



Sources

- > Baier, Urs, Claudio Beretta, Andreas Frömelt, Stefanie Hellweg, Torsten Hummen, Magdalena Klotz, Jonas Mehr, et al. 2020. “Potentialanalyse von Verschiedenen Kreislaufwirtschaftsmassnahmen Für Den Kanton Zürich,” 245.
- > Beretta, Claudio, and Stefanie Hellweg. 2019. “Lebensmittelverluste in Der Schweiz: Mengen Und Umweltbelastung.” Wissenschaftlicher Schlussbericht.
<https://www.bafu.admin.ch/bafu/de/home/themen/abfall/mitteilungen.msg-id-76808.html>.
- > Fachhochschule Nordwestschweiz FHNW (2023): Potentialanalyse der Kreislaufwirtschaft im Kanton Aargau, Windisch: FHNW